

CRESPELLE CON FUNGHI PORCINI

SPECIFICA DI PRODOTTO
Rev. 1.1 del 20.09.2018



Denominazione commerciale di vendita: Crespelle con Funghi Porcini

Denominazione legale di vendita: Specialità gastronomica

Ingredienti

Ingredienti: latte intero, farina di grano tenero tipo "00", acqua, funghi porcini 9% (*Boletus Edulis*), ricotta (siero di latte, latte, crema di latte, sale), uova, burro, formaggio Grana Padano DOP (latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo), formaggio grattugiato (latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo), olio di semi di girasole, sale, cipolla, funghi porcini secchi (*Boletus Edulis*) 0,1%, olio extra vergine di oliva, pepe, prezzemolo, noce moscata

Può contenere tracce di crostacei, pesce, soia, frutta a guscio, sedano e senape.

Valori nutrizionali per 100g

Energia	638kJ- 153 kcal
Grassi	8.4 g
Di cui acidi grassi saturi	5.2 g
Carboidrati	12.0 g
Di cui zuccheri	2.7 g
Fibre	1.8 g
Proteine	6.4 g
Sale	0.74 g

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale	<50.000 U.F.C./g
St. Aureus	Assente
Salmonella	Assente
Escherichia Coli	<5 U.F.C./g
Lieviti	<100 U.F.C./g
Muffe	<100 U.F.C./g



Codice prodotto: CE33

Codice EAN: 8032597600372

Imballo: n. 10 vaschette da gr. 350 per cartone

Dimensione vaschetta: 25 x 15 x 4,5 cm

Dimensione cartone: 33 x 27 x 24 cm

Pallet: 8 cartoni x strato - 8 strati x pallet

Materiale di confezionamento:

Film inferiore: Film trasparente alipet

Film superiore: Film termosaldante non pelabile su polipropilene

Vaschetta cartoncino: pura cellulosa Trayforma Performance PET

Tutto il materiale utilizzato a contatto con il prodotto è conforme al contatto con gli alimenti come da dichiarazione del produttore.

Durata e modalità di conservazione del prodotto:

Shelf life: 26 gg garantiti alla consegna

Conservare a +4° C max

Descrizione del processo produttivo:

La farina, il latte, le uova ed il sale vengono dosati e mescolati nell'impastatrice fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo. Successivamente lo stesso viene caricato in una crespellatrice che attraverso un rullo riscaldato a 200°C conferisce la forma caratteristica ed inserisce il ripieno precedentemente preparato. Di seguito la sfoglia viene chiusa manualmente.

Il prodotto subisce quindi un trattamento termico (cottura in forno) cui segue il raffreddamento e l'immediato confezionamento in atmosfera protettiva. Le confezioni vengono poi etichettate e stoccate in cella frigorifera a +4°C max.

Allergeni (D. L.vo n. 114 dell'08/02/06)

Sostanze allergeniche presenti come ingredienti:

Glutine, uova, latte

Cross contamination:

Crostacei, pesce, soia, frutta a guscio, sedano e senape

OGM:

Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati e ingredienti prodotti da Organismi Geneticamente Modificati.